

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il risotto alla milanese vanta una storia tutta sua: la leggenda lo colloca già nel tardo 1500 sebbene sui libri di cucina, la ricetta più diffusa compare nel 1800. Cotto nel brodo, con l'aggiunta di zafferano che gli regala il sapore e il colore tipico giallo, questo piatto è una vera e propria bandiera della cucina italiana nel mondo. E' solo nel 1700 che la preparazione conosciuta fino ad allora del riso lessato in acqua cambia, venendo infatti cotto ad asciugatura nel brodo. E' questa la ricetta che vi presentiamo, la più tipica, la più amata, quella che regala un piatto unico nel suo genere e inimitabile.

Se siete amanti di questo genere di piatti, provate anche queste altre ricette con il riso:

[risotto con le mazzancolle](#)

[risotto alla marinara](#)

[risotto con le melanzane](#)

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 280 gr

MIDOLLO DI BOVINO 3 cucchiaini da tavola

ZAFFERANO 2 bustine

BRODO DI CARNE

BURRO 100 gr

CIPOLLE piccola - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

GRANA PADANO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tritate la cipolla, quindi mettetela a stufare in un pentolino a fuoco molto dolce con una noce di burro e un goccio di olio extravergine d'oliva.



- 2 Nel frattempo preparate il brodo: scaldatelo se avete a disposizione del buon brodo di manzo o preparatelo con l'utilizzo di dadi.

Unite il midollo alle cipolle e fate rosolare il tutto fino a che il midollo risulti quasi sciolto, a questo punto spegnete il fuoco e mettete il tutto da parte.



- 3 Prendete una casseruola o ancor meglio una risottiera e fatevi fondere un bella noce di burro; unite il riso e fatelo tostare.



- 4 Quando i chicchi di riso avranno cambiato aspetto diventando traslucidi sarà il momento d'aggiungere il primo mestolo di brodo di carne.



- 5 Aggiungete, a questo punto, il composto di cipolle e midollo messo da parte e lo zafferano; mescolate per diluire bene lo zafferano.



- 6 Protraete la cottura del riso con successive aggiunte di brodo, una volta cotto il risotto

dovrà risultare piuttosto morbido.

Mantecate il risotto con un bel pezzo di burro e abbondante grana padano, lasciatelo riposare per un paio di minuti e servite in tavola.

Con il risotto alla milanese avanzato potete preparare un [finger food di riso al salto!](#)



NOTE